

Llança treballa el pla estratègic per a la marca de l'escamarlà



Una demostració de cuina de l'escamarlà CEDIDA.

L'Ajuntament de Llança impulsa uns treballs per crear la marca de l'escamarlà, un producte que es pesca cada dia de la setmana, prenent com a model referent com ara el de la gamba, a Palamós. L'alcaldeessa, Núria Escarpanter, explica que el projecte contempla diversos fronts, com ara la creació, a la Casa del Mar, d'un centre d'interpretació. El treball se centra en les característiques pròpies de l'escamarlà per posicionar-lo com "un producte de característiques excepcionals". També comporta una triple sostenibilitat: social, ja que sustenta el sector pesquer local estratègic per al municipi; econòmica, atès que és un producte de preu alt perquè l'esforç de captura és important, i, finalment, ambiental, perquè es pesca cada dia de la setmana a partir de les

dues de la matinada. El patró major de la Confraria de Llança, Jordi Fulcarà, explica que el que fa diferent l'escamarlà de Llança "que tenim un permís especial, dimarts i dimecres, per sortir quatre hores més, per anar a caladors llunys del Golf de Lleó, que estan a 60 milles", afegint que: "En aquells caladors, doncs, hi ha condicions oceanogràfiques marines que fan que tingui la qualitat i el sabor que té". Segons l'alcaldeessa, s'està impulsant conjuntament amb la confraria el pla estratègic, i també es treballa amb l'aplicació de la intel·ligència artificial per a productes de llotja, que anirà a càrrec de la UPC. Es tracta de tres projectes cofinançats pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca (FEMP).

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 15-04-2024, Pàgina 8

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/10-administracions/2406833-llanca-treballa-el-pla-estrategic-per-a-la-marca-de-l-escamarla.html>